incoindustrial.com
Inco Industrial
Hostelería y Alimentación, SL
CIF: B 06407886

Pol. Ind. Los Caños, 214 B
Apdo. 178 - 06300 Zafra (Badajoz)
Internet: http://inco.nu inco@inco.nu

902 882 353 -924 563021 - 924 554944
924 563128

ISO 9001:2000

instalaciones comerciales
Industrias Cárnicas Alimentación
Frío Industrial Climatización
Hostelería Mobiliario
SERVICIO TÉCNICO

Giles & Posner

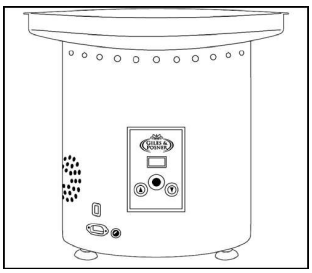
CF2000

FUENTE PROFESIONAL DE CHOCOLATE

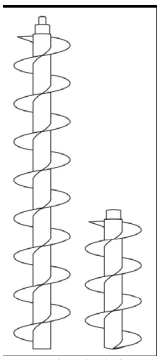
Manual de usuario

Introducción

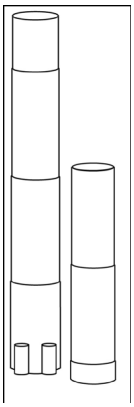
Gracias por haber elegido una Fuente Profesional de Giles & Posner. Este breve manual le ayudará a montar, hacer funcionar y cuidar la fuente. La versátil CF2000 es la única fuente en el mercado que es capaz de ampliar su capacidad para atender a un alto número de invitados o clientes. Con una sola compra podrá cubrir prácticamente cualquier oportunidad de negocio que le surja, desde 75 a 600 clientes. A continuación, encontrará todo lo que contiene la caja:



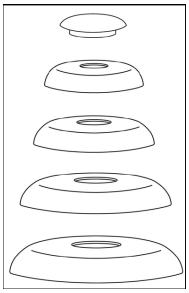
English	**Español**
-Base unit containing heater/motor and bowl	Unidad principal que contiene el motor de calefacción y la base o recipiente
-Bowl	Base
-Motor on/off touch pad	Cuadro de mando del motor (on/off)
-Air vent	Conducto de ventilación
-Fuse panel	Caja de fusibles
-Circuit breaker (underneath base)	Cortacircuitos (por debajo de la base)
-Four adjustable feet	Cuatro patas ajustables
-Temperature control panel	Regulador de temperatura



-2 spiral drive	-2 ejes espirales
-Spiral drives in 2 sections: use the larger one on its own for a medium Fountain set-up	-2 tipos de ejes espirales: usar solo el más grande para las Fuentes de estructura mediana



-Long central column — Columna grande
-Short column — Columna pequeña

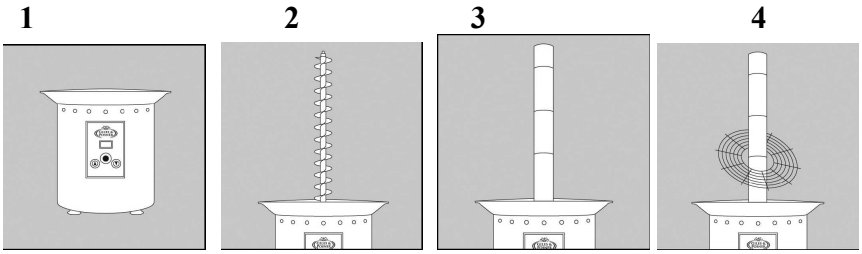


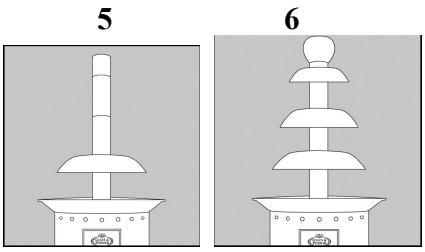
-Top hat ball — Tapón de cierre
-4 tiers — 3 discos

Otros artículos que se incluyen en la caja son los siguientes: alargadera desmontable, fusibles de repuesto para la unidad principal y herramienta para encajar los dos tipos de ejes espirales cuando se usan a la vez para montar una fuente de estructura grande.

Montaje de la Fuente

Su fuente es muy fácil de montar. Una vez que deshaga el embalaje por primera vez, lave los discos, el eje espiral y la base con agua caliente y detergente. Luego seque bien todas las piezas. Encaje las 4 patas ajustables en los agujeros que hay debajo de la unidad base. Coloque la fuente en una superficie plana y estable. Enchufe la fuente a una toma de corriente.





Montaje de una Fuente de Estructura mediana

1a. Coloque la base en la parte superior de la unidad principal y encájelo bien en la clavija sin apretar demasiado. Asegúrese de que la fuente esté nivelada. Si fuese necesario, ajuste mejor las patas.

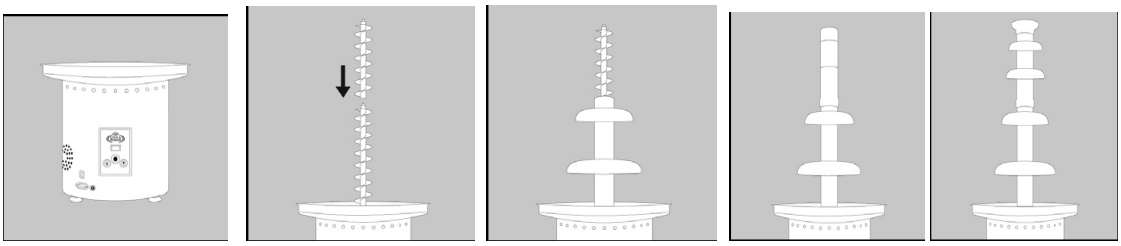
2a. Coja el eje espiral más grande y encájelo en el centro de la base.

3a. Ensamble la columna central más grande por encima del eje espiral y conéctela en el casquillo redondo que hay en el centro de la base.

4a. Como si fueran platillos al revés, introduzca tres discos por orden de mayor diámetro de abajo hacia arriba.

6a. Complete el montaje colocando el tapón de cierre en lo alto de la columna. Asegúrese de que la parte superior del eje espiral encaje en el agujero que hay en el centro del tapón de cierre.

1 **2** **3** **4** **5**



Montaje de una Fuente de Estructura grande

1b. Coloque la base en la parte superior de la unidad principal y encájelo bien en la clavija. En las fuentes de estructura grande es aún más importante que la fuente esté nivelada. Si fuese necesario, ajuste mejor las patas.

2b. Quite el tapón de nylon del tornillo que hay en lo alto del eje espiral más grande. Enganche el eje pequeño al grande girando en sentido contrario a las agujas del reloj. Encaje el conjunto de los dos espirales en el centro de la base.

3b. Ensamble la columna central más grande por encima del conjunto de ejes espirales y conéctela en el casquillo redondo que hay en el centro de la base. Como si fueran platillos al revés, introduzca dos discos por orden de mayor diámetro de abajo hacia arriba.

4b. Introduzca la columna central más pequeña por encima del eje espiral, sobre el segundo disco.

5b. Añada los dos discos restantes. Primero el más grande. Complete el montaje colocando el tapón de cierre en lo alto de la columna. Asegúrese de que la parte superior del eje espiral encaje en el agujero que hay en el centro del tapón de cierre.

Preparación de la fuente

-Enchufe el cable eléctrico a la parte trasera de la unidad principal.
-Ajuste el regulador de temperatura hasta que alcance 50 grados. (Esta fuente viene configurada de fábrica).
-Deje que la base de la fuente se caliente durante 10-15 minutos.

Preparación del chocolate

Se debe fundir antes de verterlo en la base de la fuente. El modo más rápido y simple es en un microondas, aunque también puede hacerlo al baño maría. Para conseguir un buen efecto en forma de cascada con la Fuente CF2000, necesitará un mínimo de 8kg tanto para la estructura mediana como para la grande. Con estas cantidades podrá servir generosamente a 200-300 personas. Si añade otros 10kg podrá servir chocolate hasta 600 personas.

Microondas

Si utiliza las extraordinarias Fondues de Chocolate Giles & Posner de un paquete de tamaño industrial, siga las instrucciones del mismo. El modo más aconsejable de fundir el chocolate en el microondas es poner sólo 3kg al mismo tiempo.

Si utiliza otra marca de chocolate, pártalo en trozos. Póngalos en un bol en el microondas. Caliente el chocolate durante 3 minutos a una potencia media (800W de un horno) y luego remuévalo. Métalo otros 3 minutos en el microondas y compruébelo otra vez. Ahora el chocolate deberá estar completamente fundido y tener una textura adecuada para que quede fluido. De todos modos, si añade un poco de aceite de girasol al chocolate podrá conseguir el espesor deseado. Para más información lea la página 4.

Hornillo

También puede fundirlo al baño maría. Ponga el chocolate en un bol resistente al calor. A continuación, meta el bol en una cacerola con agua que deberá calentar a fuego lento en el hornillo. No deje de remover el chocolate hasta que se funda completamente sin que se pegue o se queme. Necesitará añadir también un poco de aceite de girasol. Las cantidades se detallan en la página 4.

Es importante que no añada agua ni líquidos que contengan agua ni alcohol, ya que el chocolate se endurecería.

Añadir el primer chocolate a la fuente
-Vierta el chocolate fundido en el centro de la base de la fuente.
-Compruebe a ojo que la superficie del chocolate está nivelada.
-Ajuste las patas si fuese necesario para nivelar la base.
-Asegúrese de que nada obstruye el conducto de ventilación de la unidad principal.
-Apriete el botón de encendido para que comience a funcionar el motor. El sistema de drenaje hará subir el chocolate desde la base hasta la cima de la fuente y desde allí irá fluyendo en finas cascadas por los diferentes niveles de los discos. Deje que el chocolate fluya durante 2-3 minutos.
-Ahora apague el motor durante 2-3 minutos. Esto permitirá que desaparezcan las pequeñas bolsas de aire que estuvieran atrapadas en los discos. Es normal que se escapen burbujas de aire por la parte superior o por la base de la columna central.
-Encienda el motor otra vez.
-Observe cómo fluye el chocolate. Si gotea o fluye desequilibradamente, tendrá que nivelar la unidad principal. Ajuste las patas adecuadamente.
-El motor no debería sufrir daños si está en marcha durante 8-10 horas seguidas.

Rellenar la fuente con chocolate
-Es importante apagar la fuente antes de rellenarla con más chocolate. Si la deja encendida, el chocolate podría desbordarse si añade más del que la fuente puede contener.
-Después de apagar la fuente, añada el chocolate fundido. Es recomendable dejar al menos 5mm entre la superficie del chocolate y los bordes de la base.
-Encienda el motor otra vez. El chocolate comenzará a fluir.

Reutilizar el mismo chocolate

Si va a hacer un descanso en el servicio de comidas (por ejemplo, entre el almuerzo y la cena), puede dejar el chocolate en la fuente siguiendo estas instrucciones:

-Apague el motor.
-Baje la temperatura de la base hasta los 40 grados.
-Quite el eje espiral desde dentro del sistema de discos y límpielo. Esto se hace para que no queden restos de chocolate, que podrían endurecerse en el eje espiral e impedir que la fuente funcione correctamente.
-Cubra toda la fuente con plástico para envolver. Así se evitará que caiga polvo o restos orgánicos, lo que echaría a perder el chocolate.
-Cuando se vuelva a servir la comida, reinstale el eje espiral en el sistema de discos.

-Aumente la temperatura de la base hasta los 50 grados.
-Luego siga las mismas instrucciones que cuando hizo el primer montaje **Precaución:** Si sus invitados se han ido sirviendo de la fuente por sí mismos sin ningún tipo de control, no es conveniente que reutilice el mismo chocolate, puesto que algunos restos de comida podrían haber caído en la fuente.

Condimentos para inspirar a los chefs

El chocolate será seguramente una de las atracciones favoritas de sus invitados. Si lo mezcla además con otros condimentos dulces y apetitosos, puede convertir a su fuente en el principal reclamo de comidas, postres y buffets.

Ideas para sumergir en el chocolate

-Confitería: esponjitas, delicias turcas y dulces de azúcar, leche y miel.
-Frutas enteras, como fresas y cerezas.
-Frutas cortadas en trocitos, como manzanas, plátanos o cualquier otra fruta que permanezca seca cuando se pela.
-Galletas y pasteles, como bizcochos y tortas.
-Profiteroles.

Otros condimentos para el chocolate

-Los condimentos que contengan aceite deberá añadirlos al chocolate una vez que éste se haya fundido.

Ideas con otras salsas

Otra idea deliciosa es llenar la fuente de coulis de frutas (salsas espesas hechas con puré y filtro de verduras o frutas). Ante de verterlos en la fuente, necesitará calentar los coulis en el microondas o en el hornillo a fuego lento. A continuación, ofrezca una selección de condimentos como la que se detalla abajo.
Puede utilizar la fuente para probar otras recetas completamente diferentes, como por ejemplo salsas de queso, salsas de barbacoa o salsas de chile suave que tengan un espesor claro. Tendrá que calentar estas salsas antes de verterlas en la base de la fuente. De este modo, podrá ofrecer a sus invitados:
-Trocitos cocidos de cerdo, ternera, pollo, pescado o gambas.
-Las mismas comidas de modo rebozado, al estilo chino o como las frituras japonesas (tempura).

-Trocitos de verduras.
-Diversos tipos de panes.

IMPORTANTE

Se recomienda no añadir los siguientes productos alimenticios a la fuente, ya que pueden endurecer el chocolate:
-Frutas “húmedas”, porque desprenden un jugo acuoso cuando se cortan en rodajas
-Frutas enlatadas
-Alcohol
-Cualquier otro condimento que contenga agua

Uso de diferentes chocolates

Realmente puede utilizar cualquier chocolate de calidad. No obstante, le recomendamos que elija los fondues de chocolate de Giles & Posner que están especialmente fabricados para obtener los mejores resultados con esta Fuente. Si quiere saber cómo hacer sus pedidos de chocolate, le remitimos a la página 6 de este manual o al sitio web de Giles & Posner: www.gilesandposner.com

El secreto para que el chocolate fluya correctamente en forma de cascada es su exacto % de manteca de cacao. Otras marcas de chocolate más baratas pueden servir siempre y cuando se les añada aceite de girasol, pero evidentemente éste puede afectar al sabor y la textura.

Esta tabla le ayudará a preparar la marca de chocolate que elija.

Fabricante / Marca	**Cantidad a usar**	**Aceite de girasol a añadir**	**Preparación**
Giles & Posner – Fondues de Chocolate de máxima calidad (sin y con leche)	8-10kg	Ninguno	Ponga el chocolate en porciones de 3kg en el microondas durante 3 minutos a temperatura media. Sáquelo y remuévalo. Vuelva a meterlo en el microondas durante otros tres minutos.
Barry Callebaut – Chocolate de cobertura	8-10kg	500ml	Ponga el chocolate en porciones de 3kg en el microondas durante 3 minutos a temperatura media. Cuando se haya fundido, añada el aceite y remuévalo. Si fuese necesario, métalo otros tres minutos en el microondas hasta que se funda completamente.
Lindt – Chocolate de cobertura	8-10kg	700ml	Ponga el chocolate en porciones de 3kg en el microondas durante 3 minutos a temperatura media. Cuando se haya fundido, añada el

			aceite y remuévalo. Si fuese necesario, métalo otros tres minutos en el microondas hasta que se funda completamente.
Valrhona – Chocolate de cobertura	8-10kg	500ml	Ponga el chocolate en porciones de 3kg en el microondas durante 3 minutos a temperatura media. Cuando se haya fundido, añada el aceite y remuévalo. Si fuese necesario, métalo otros tres minutos en el microondas hasta que se funda completamente.

Nota Importante:
-Estos tiempos están calculados para calentar el chocolate a una temperatura media en un microondas de 800W. Si su microondas tiene otra potencia en vatios, lea las instrucciones del fabricante.
-El chocolate se quema muy fácilmente. Es aconsejable que no se caliente por más de 3 minutos cada vez.
-Si va a fundir el chocolate en un hornillo, siga las instrucciones de la página 2 de esta guía y añada aceite según se indica arriba.

Normas esenciales de seguridad

Cuando use la fuente, siga siempre estas normales de seguridad de sentido común:
-Lea primeramente esta Guía de Usuario. De este modo, podrá aconsejar a sus clientes o invitados.
-Nivele siempre la fuente para que funcione correctamente.
-Mantenga alejados los dedos y otros objetos de la base de la fuente mientras esté funcionando. Revise con regularidad el filtro del centro de la base para que ningún resto de comida quede depositado en ella. Si hubiera restos, quítelos.
-No haga fuerza cuando añada condimentos en la base.
-No deje de controlar la fuente mientras esté funcionando.
-No toque o mueva el eje espiral mientras esté funcionando.
-No deje que los niños usen la fuente sin el control de un adulto.
-No mueva la fuente mientras el motor esté en marcha.
-Mantenga siempre despejada de objetos la zona circundante a la unidad principal para que el conducto de ventilación no se obstruya.
-Aleje la fuente y sus cables de lugares con altas temperaturas.
-Si va a usar la fuente en espacios abiertos, hágalo únicamente si cuenta con un Protector contra el Viento de Fuentes de Giles & Posner. Este accesorio opcional no se incluye en la caja. Sólo está disponible si hace el pedido.

-No utilice la fuente para otra finalidad diferente de las que se describen en esta guía.
-No intente ensamblar o desmontar los discos o el eje espiral mientras el motor esté en marcha. Apáguelo y desenchufe en primer lugar la fuente.
-No someta la unidad principal al agua o al lavavajillas, puesto que contiene el motor y los componentes eléctricos.
-Apague y desenchufe siempre la fuente antes de limpiarla. Deberá esperar 15-20 minutos hasta que se enfríe.
-Reduzca los riesgos de accidentes simples. La fuente incluye un cable pequeño. Evidentemente puede usar una alargadera pero su potencia deberá ser al menos igual que la potencia de la fuente.
-No ponga la fuente en funcionamiento si el cable o el enchufe está dañado.

Limpieza y cuidado de la fuente

La fuente CF2000 está diseñada para una rápida y cómoda limpieza.

-Desconéctela siempre y desenchúfela antes de limpiarla.
-Deje que se enfríe durante 15-20 minutos.
-Quite el chocolate sobrante de la fuente con una espátula de goma.
-Es importante que deposite el chocolate sobrante en una bolsa de plástico y luego en un cubo o contenedor de basura. No tire nunca el chocolate en el fregadero ni en el inodoro ya que puede causar taponamientos.
-Quite el tapón de cierre y los discos de la columna central.
-Quite la columna central.
-En las fuentes de estructura grande destornille los dos ejes espirales con la herramienta especial que se incluye en la caja.
-Quite la base.
-Limpie los bordes de la unidad principal con un trapo o toallita.
-La columna, los discos y el eje espiral pueden lavarse de una forma segura en el lavavajillas o a mano con agua caliente y jabón.
-La base debe lavarse únicamente a mano.
-No use detergentes o estropajos abrasivos con ningún componente de la fuente. Podrían dañar las superficies de acero inoxidable e impedir que el chocolate fluya correctamente.

Plataformas luminosas de cristal mate

Nuestras plataformas luminosas Perspex de cristal mate son el mejor complemento para las Fuentes CF1500 y CF2000. Estas plataformas realzan la Fuente de Chocolate, convirtiéndola en una maravillosa atracción para su evento.
Para obtener más información sobre estas plataformas llame al 647 397657

Problemas de funcionamiento

La Fuente Profesional CF2000 de Giles & Posner está diseñada para un alto rendimiento y durabilidad. No obstante, en las raras ocasiones en las que experimente un problema, pruebe con estas simples soluciones:

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA Y SOLUCIÓN
El chocolate gotea, no fluye	1). El chocolate es demasiado espeso. Apague el motor. Añada media taza de aceite de girasol en la parte superior del sistema de discos. Encienda de nuevo el motor. 2). La Fuente no está nivelada. Compruebe la superficie donde se apoya y ajuste las patas. 3). No hay un mínimo de 8kg de chocolate fundido en la base.
El chocolate fluye irregularmente	La base no está nivelada. Compruebe la superficie donde se apoya y ajuste las patas. El chocolate debe esparcirse uniformemente en la base.
El chocolate fluye intermitentemente o con interrupciones	Puede que se hayan caído restos de comida en el filtro del centro de la base. Retírelos para que no obstruyan el drenaje del chocolate.
El chocolate fluye despacio, no alcanza el fondo de la base	Ha entrado aire en el sistema. Apáguela por unos minutos y vuélvala a encender.
El chocolate es demasiado espeso para fluir	1). La temperatura de la sala es demasiado baja o hay corriente de aire. Diluya el chocolate con una pequeña cantidad de aceite de girasol, echándolo por la parte superior del sistema de discos. 2). Aparte la Fuente de los aparatos de aire acondicionado. 3). Aumente la temperatura de la base en 5 ó 10 grados.
La Fuente deja de funcionar	1). El cortacircuitos puede haberse activado. Encuéntrelo en la parte inferior de la unidad principal, debajo del regulador de temperatura. Reajústelo a su posición original. 2). Los fusibles se han fundido. Abra la caja de fusibles y cámbielos con los de repuesto que suministramos o con otros nuevos que podrá obtener a través de su distribuidor de fuentes.